



Wigilijne smaki Gminy Pacyna

Wigilijne smaki Gminy Pacyna



Łuszczanówek 2020

Copyright © by Malowany Młyn

Redakcja: Waldemar Wolański

Opracowanie graficzne: Joanna Hrk

Korekta: Kinga Kołacka

Wydanie I, Łuszczanówek 2020

Wydawca: Malowany Młyn



ISBN: 978-83-930506-9-7

Autorem fotografii zawartych w publikacji są: Joanna Hrk i Waldemar Wolański. Fotografie zamieszczono za zgodą osób na nich występujących, kolejno: Wanda Osmolak str. 11-15, Krystyna Ciechomska str. 18-23, Krystyna Kmieć str. 24-29, Lidia Wilczek str. 24-29, Zofia Tamczak str. 31-37, Ewa Jankowska str. 41-45. Autorem szopek oraz ich zdjęć zamieszczonych na str. 47-49 jest Przemek Kowalski.

Zadanie dofinansowane
ze środków z budżetu
Województwa Mazowieckiego



Mazowsze.
serce Polski



Chociaż wydaje się to nieprawdopodobne, to w XX wieku w Europie zanikło bądź wyginęło 75% produktów spożywczych (warzyw, owoców, zbóż, odmian żywca). Dla porównania w tym samym okresie w Ameryce spotkało to aż 93% produktów.¹ Zmiana stylu życia, nowe metody prowadzenia gospodarstw rolnych, konieczność produkowania jak najtaniej i na jak największą skalę sprawiły, że nie poznamy smaku wielu potraw, bo nie ma już nasion i roślin, z których powstawały, a pracochłonne przepisy zostały zapomniane. Wielu ludzi dostrzega ten problem i stara się zapobiec dalszej unifikacji żywności i odtworzyć jej różnorodny charakter związany z poszczególnymi regionami świata. Angażują się w życie społeczności lokalnej, dostrzegając i doceniając oryginalność, specyfikę i bogactwo kultury duchowej i materialnej, którą przez stulecia tworzyli ich przodkowie. Zwracają uwagę na przemiany, jakie zachodzą w tradycyjnej i współczesnej kulturze wsi, widoczne np. w obrzędowości rodzinnej czy dorocznej, oraz szukają zanikających często zwyczajów i tradycji. W globalnej wiosce, jaką jest współczesny świat, ważne jest poczucie przynależności do wioski „lokalnej”, czyli małej społeczności, której częścią jest rodzina i kulturowane przez nią wartości i tradycje. Znajomość i zrozumienie lokalnego dziedzictwa kulturowego kształtuje poczucie tożsamości oraz identyfikuje ze wspólnotą, a w konsekwencji rodzi chęć twórczego, aktywnego włączenia się we współtworzenie jej kultury.

Kultura ludowa, czyli kultura wiejskich społeczności lokalnych, w Polsce rozwinęła się w XIX wieku, na co miało wpływ zniesienie pańszczyzny i wzrost zamożności mieszkańców wsi. Charakteryzuje ją zróżnicowanie regionalne, co z kolei wynikało z izolacji przestrzennej oraz braku kontaktu między zamieszkującymi niewielkie terytoria wspólnotami lokalnymi, a także braku dostępu do kultury warstw wyższych. Do dnia dzisiejszego przetrwały najczęściej te zwyczaje, które z czasem mocno związały się z wierzeniami religijnymi, np. charakterystyczna polska obrzędowość Bożego Narodzenia.²

Miano obrzędu albo rytuału świątecznego ma zachowanie, na które składa się wiele działań mających na celu łączenie się człowieka z mocami boskimi. Obrzędowe łączenie się z siłami nadprzyrodzonymi dawało ludziom poczucie bezpieczeństwa, pokonywało lęk przed śmiercią. Przebywanie w zasięgu „świętości” było koniecznością ułatwiającą trwanie na ziemi. Człowiek zabiegał o jej względy i przychylność, chcąc zachować otaczającą go rzeczywistość. Czynił to poprzez składanie ofiar, modlitwy, śpiewy okolicznościowe i posty.³

Obyczaje i uroczyste obrzędy, związane z cyklem życia i odmierzające jego rytm, przechodziły z pokolenia na pokolenie oraz miały zadanie ochraniać domy i rodziny. Tradycja i powszechnie respektowane normy społeczne stały na straży małych lokalnych wspólnot, wyznaczały międzyludzkie relacje.⁴

Boże Narodzenie



Święta te rozpoczyna najbardziej uroczysty, rodzinny wieczór w polskim domu, czyli Wigilia, obchodzona w religii rzymskokatolickiej 24 grudnia. Kończy on zarazem czas adwentu, czyli oczekiwania na narodziny Chrystusa. Obyczaj ten opisano w XVII wieku, choć jego korzenie sięgają jeszcze czasów wczesnochrześcijańskich.

Z wieczorem wigilijnym jest związanych wiele nakazów, a także zwyczajów i tradycji, często różniących się regionalnie. W dzień Wigilii ubierana jest choinka, a niekiedy też szopka. Żywe drzewko jest symbolem Chrystusa – źródła życia. Symboliczne są też ozdoby, które zawieszane są na choince – gwiazda na szczycie symbolizuje gwiazdę betlejemską, za którą podążali trzej królowie, jabłka – rajske jabłko Adama i Ewy, łańcuchy – zniewolenie grzechem. Światelka natomiast symbolizują światło Chrystusa. Pod obrusem kładzie się sianko, symbolizujące szopkę betlejemską, a na stole stawia dodatkowe nakrycie dla strudzonego wędrowca.

Do wieczerzy siada się z chwilą ukazania się na niebie pierwszej gwiazdy, na pamiątkę gwiazdy betlejemskiej, zwiastującej narodziny Chrystusa. Rozpoczyna ją dzielenie się opłatkiem, wzajemne przebaczenie i życzenia wszelkiej

pomyślności. Zwyczaj ten jest szczególny, bo dziś praktykuje się go wyłącznie w Polsce. Pochodzi on jednak z Rzymu, z czasów wczesnochrześcijańskich, kiedy opłatkiem łamano się z tymi, którzy nie mogli być obecni na mszy. W tradycji ludowej gospodarz dzielił się opłatkiem również ze zwierzętami gospodarskimi. Ciągłe żywą tradycją jest przestrzeganie w tym dniu postu, a także bezmięśność potraw. Zwyczajowo na wigilijnym stole powinno się znaleźć dwanaście potraw, jak dwunastu apostołów – różnych w różnych częściach Polski, ale przede wszystkim: ryby, barszcz, pierogi z kapustą i grzybami, kluski lub kutia z makiem – a domownicy są zobowiązani do spróbowania każdej z nich. Po wieczery śpiewane są kolędy, a pod choinką czekają prezenty przyniesione przez Mikołaja, a w innych regionach Polski przez Gwiazdora czy Dzieciątko.



Wigilijna kolacja



Wigilijna kolacja składała się z wielu dań, potraw było zazwyczaj od pięciu do dwunastu. Wśród nich w gminie Pacyna znajdowały się: „śliwecznik” (z suszonych śliwek), „śliwniak” - „śliwczak” z kluskami (z suszonych śliwek, jabłek i gruszek), „pitaś” - „pitosik” - „supirtasik” (czyli bardzo postny śledź), kapusta z grochem albo fasolą, postne pączki lub racuchy. Potrawa rybna, która dziś jest prawie na każdym stole, spożywana była dawniej w nielicznych domach. Niekiedy na stole wigilijnym znajdowały się suszone grzyby smażone na oleju, zupa grzybowa i kluski z makiem. Pierogi z kapustą, barszczyk z uszkami, tak dziś powszechne, pojawiły się później w wigilijnym jadłospisie. Wśród potraw wigilijnych znajdowała się też „breja” (rozgotowane ususzone gruszki – najlepiej z gruszy pospolitej czyli z ulęgałek, zaprawione mąką, rozprowadzoną wodą) i krusze „łamańce”, które dodawało się do maku.⁵

Wieczera wigilijna zaczynała się wspólną modlitwą. Następnie najstarsza lub najważniejsza osoba w domu składała życzenia, a później zgodnie z tradycją łamano się opłatkiem według zasady „starszeństwa”. Niektórzy przestrzegali zasady, żeby „opłatek przejeść chlebem”.

Nastrój Wigilii określano jako uroczysty i radosny. Domowników cieszyło wszystko, co wydarzało się w tę

szczególną noc. Zwyczaj obdarowywania prezentami nie był kiedyś znany. Dzieci otrzymywały czasami garść orzechów lub kilka cukierków. Powszechny był natomiast zwyczaj śpiewania kolęd w Wigilię.

Istniało przekonanie, że tak wielkiego święta, jakim jest Boże Narodzenie, dostąpić powinien także świat zwierzęcy. Kolorowy opłatek i resztki jedzenia zanoszono bydłu, niektórzy dawali opłatek także psom. Opłatek traktowano również jako środek leczniczy.⁶

Święta Bożego Narodzenia łączyły się z uczestnictwem w mszach świętych, bardziej uroczystych niż zwykłe niedzielne. Chodzono na nie całymi rodzinami. Po powrocie z kościoła odpoczywano i konsumowano obfite pożywienie. Powszechny był zwyczaj wspólnej domowej modlitwy i śpiewania kolęd. W pierwszy dzień Świąt wstrzymywano się od wszelkich prac domowych i gospodarskich, poza niezbędnym obrzędkiem zwierząt hodowlanych. Przestrzegano na ogół, by ten dzień spędzać w rodzinnym gronie, nie urządzano wtedy wesel i zabaw.

Drugiemu dniu Świąt Bożego Narodzenia patronuje św. Szczepan. Na pamiątkę jego męczeńskiej śmierci przez ukamienowanie święciło się ziarna zboża, głównie owsa. Rolnicy przynosili do kościoła ziarno do poświęcenia i dodawali je następnie do ziarna siewnego. Dawali je również zwierzętom gospodarskim. Nie jeden z uczestników mszy obrzucał ziarnem wiernych w kościele, miało to zapewnić pomyślność.⁷

Drugi dzień świąt Bożego Narodzenia był czasem odwiedzin, spotkań i przyjęć, urządzano wtedy chrzciny i wesela.

O kolacji wigilijnej i związanych z tym świętem zwyczajach i kulinarnych przysmakach opowiedziały nam mieszkanki gminy Pacyna, panie: **Krystyna Ciechomska, Wanda Osmolak, Krystyna Kmiec, Lidia Wilczek, Zofia Tamczak, Ewa Jankowska.**



Śledź supirtasik



O tym daniu Pani **Wanda Osmolak** ze wsi Rybie, urodzona w 1949 roku, mówi: „nasz pyszny supirtasik”. Supirtasik czyli bardzo postny wigilijny śledź w odstonie słodko-kwaśniej. Typowe danie postne.



Kiedy zaczynałyśmy naszą rozmowę, kilka razy dopytywałam, jak brzmi nazwa tej potrawy, bo nigdy wcześniej się z nią nie spotkałam. Dopiero czytając publikację

„Kultura ludowa regionu gąbińskiego”, w części „Obrzędy i zwyczaje” natrafiłam na „pirtasika”. Aleksandra Głowacka w części opracowanej przez siebie przedstawiła między innymi obrzędy i zwyczaje ludowe, występujące w regionie związane ze świętami chrześcijańskimi i tam właśnie pojawia się pirtasik. Powiem więcej: wyszukiwarka Google nie odnalazła żadnych trafnych wyszukiwań i to zarówno dla słowa „pirtasik” - jak podaje w swojej publikacji Pani Aleksandra Głowacka - jak i „supirtasik”. Okazało [Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Małowany Młyn”](#)

się, że wszystkie moje rozmówczynie pamiętały, że kiedyś jadło się takiego śledzia, ale tylko Pani Wanda Osmolak nadal przygotowuje go z okazji postu. Pani Wanda wspomniała również o przepysznej zupie z suszonych, przetartych śliwek i o smażonych, suszonych grzybach. Pamiętajmy, że kiedyś nie było zamrażalek i grzyby do świąt można było zachować tylko w formie suszu. Tak więc suszone grzyby moczono i smażyono na tłuszczu.



Supirtasik: śledź z cebulką w zalewie wodnej (postnej), doprawiony octem i cukrem.



Supirtasik

- śledź, według przepisu

Wandy Osmolak

ze wsi Rybie

Pani Wanda długo nie mogła uwierzyć, że naprawdę nie wiemy, co to jest supirtasik, że naprawdę nigdy go nie jedliśmy i nawet o nim nie słyszeliśmy. Gdy widziała, jak nieporadnie zabieram się do zanotowania nazwy potrawy, ulitowała się i przy następnym spotkaniu podała przepis napisany własną ręką.

Składniki:

- 4-6 filetów śledziowych, solonych
- 1 duża cebula
- przegotowana ciepła woda
- 4-6 dużych łyżek cukru
- 3-4 łyżki octu

Przepis:

Filety śledziowe umyć i namoczyć, na kilka godzin, albo na noc tak, żeby straciły moc zasolenia.

Kiedy śledzie są już odsolone, można przystąpić do przygotowania supirtasika.



Cebulę pokroić w cienkie plastry.





Sprawne i szybkie ruchy doskonałej gospodyni oraz bardzo ostry nóż były gwarantem braku łez podczas krojenia cebuli. W pokrojone plastry cebuli wcieramy łyżką cukier, następnie dodajemy trochę octu – do smaku i wszystko razem zalewany ostudzoną, przegotowaną wodą.

Odstawiamy w chłodne miejsce, żeby się "przegryzło" czyli, żeby wszystkie smaki: słony ze śledzi, słodki od cukru, kwaśny od octu i ostry od cebuli nawzajem się wymieszały.



Przepis jest bardzo prosty, potrawa zaskakuje doskonałym! smakiem i od razu staje się jasne czemu Pani Wanda użyła sformułowania: „nasz pyszny Supirtasik”.

Supirtasik na wodzie zastrzeżony jest na czas postu. Czasami może pojawiać się z dodatkiem śmietany lub przetartych mleczy śledziowych – ale wtedy mamy przepis, który może mieć zastosowanie w czasach nieograniczonych nakazem postu. Kolacja wigilijna jest kolacją postną i dlatego zwyczajowo śledź podawany jest w zalewie wodnej. Dodatkiem do niego są gotowane ziemniaki. W zależności od tego jak bardzo chcemy się trzymać nakazu postu: albo bez okras, albo polane roztopionym masłem czy smalcem.



Śledź w śmietanie



Śledź w śmietanie jest potrawą świąteczną, która pojawia się chyba na każdym wigilijnym stole niezależnie do regionu Polski. Nam przepis na przepyszny śledzia podała Pani Krystyna Ciechomska ze wsi Łuszczanówek.



Pani Krystyna urodziła się w 1954 roku i opowiedziała nam, jak wyglądały kiedyś święta.

Pamięta z dzieciństwa, jak razem z trzema siostrami przystrajały choinkę w dzień wigilijny (zawsze się to działo wtedy, nigdy wcześniej), a na choince były tańcuchy z bibuły, orzechy, jabłka, specjalnie pieczone ciasteczka (z kruchego ciasta, posypane cukrem – piekła je mama na trzy dni przed Świętami). Na czubku choinki była gwiazda wycięta z tektury z pudełka i obwinięta złotą folią. Czubki „bombkowe” przyszły dużo później, tak samo bombki, które za dzieciństwa Pani Krystyny były

bardzo drogie i nie było ich na choince wiele. Paliły się żywe świece, co nieraz spowodowało pożar choinki.

Siadało się do kolacji koło 17 (teoretycznie, jak pojawiała się pierwsza gwiazdka).

Na stole były ziemniaki, śledź w śmietanie, groch z kapustą, zupa grzybowa, kompot z suszu, czasami jedzony z makaronem jako zupa owocowa.

Nie było mięsa i alkoholu, bo obowiązywał post. W kolejne dni świąteczne zjawiał się bigos, mięso, ciasta (sernik, makowiec, drożdżowe).



Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”



Śledź w śmietanie

- według przepisu
Krystyny Ciechomskiej
ze wsi Łuszczanówek

Pani Krystyna, jak każda gospodyni, ma swoje sekrety, dotyczące różnych dań, a tym bardziej świątecznych. Jeśli chodzi o śledzie w śmietanie jej sekret polega na połączeniu ze sobą dwóch rodzajów śmietany. Aby śledzie były wyjątkowo delikatne, należy precyzyjnie, proporcjonalnie połączyć ze sobą śmietaną 12 i 18 % tłuszczu. To połączenie daje w efekcie nową jakość i smak, za którym będziemy tęsknić do następnych świąt.

Składniki:

- Płaty śledziowe
- 2-3 jabłka
- 2-3 cebule
- śmietana 18% i 12%
- cukier, pieprz, cukier do smaku

Przepis:

Śledzie wymoczyć 2-3 godziny wcześniej, żeby pozbyć się nadmiaru soli. Wymoczone, odsączyć z wody i pokroić w dość drobne kawałki.



Oczywiście wszystko co robimy, by przygotować potrawy na świąteczny stół robimy z uśmiechem i miłością, tak by te pozytywne uczucia trafiły wraz z potrawą do żołądków tych, których kochamy.



Cebule pokroić w drobną kostkę.



Jabłka obrać ze skóry, wybrać gniazda i pokroić w drobną kostkę.





Śmietanę, w proporcji pół na pół (18% i 12%), doprawić małą łyżeczką cukru, posypać pieprzem, wymieszać i dodać pokrojone jabłko i cebulę.



Zalać śmietaną śledzie i przystroić plasterami jabłka.





Fasolka w karmelu

Takie rodzinne duety, pokoleniową sztafetę przekazywania sobie pałeczki w kuchni doceniamy najbardziej, ponieważ są gwarantem, że to, co najcenniejsze w tradycji wigilijnych przygotowań, nie zginie w natłoku przedświątecznej gorączki związanej z zakupami w wielkich centrach handlowych. Proste przepisy na dania przygotowywane z sercem, powtarzane zawsze z okazji wigilii, są kwintesencją tego, co buduje świąteczny nastrój.



Krystyna Kmieć urodziła się w 1935 roku w Skrzyszewach. Mieszkała razem z bratem, tu mieszkali jej rodzice, tu też urodziła 5 córek, z których najmłodsza, Lidia pod dyktando matki przygotowała fasolkę w karmelu.

Na stół wigilijny podawano 12 potraw, w tym: śledzie pod pierzynką, w oleju i tzw. fifkę czyli śledzie w zalewie z wody, pokrojonej w piórka cebuli, octu i liści laurowych; oprócz tego groch z kapustą, śliwczak czyli kompot z suszu podawany z kluseczkami jak zupa, zupę grzybową, czysty barszcz czerwony, pierogi z kapustą i grzybami, ryż polewany śmietaną z rodzynkami, sałatkę warzywną, rybę w galarecie. Bez alkoholu i mięsa. Postnie.

Choinkę kiedyś ubierano w wigilię, teraz już wcześniej, siadano do stołu koło 18, najpierw najstarszy z rodziny (pani Kryśia) odczytywała fragmenty z Ewangelii św. Łukasza, opłatek, kolędy i Mikołaj czyli prezenty, a dopiero potem wieczerza. Obecnie przy stole wigilijnym zasiadają 23 osoby.





Fasolka w karmelu

- według przepisu

Krystyny Kmieć

i jej córki

Lidii Wilczek

ze wsi Skrzyszewy

Fasolka w karmelu to bardzo proste, postne danie, którego nigdy wcześniej nie jedliśmy, a Panie Lidia Wilczek (córka) i Krystyna Kmieć przygotowały je na naszych oczach. To, co najbardziej nas zachwyciło, to ich wzajemna relacja, gotowość córki, by mimo doskonałej znajomości przepisu, pytać mamę o zdanie na każdym etapie przygotowywania potrawy.

Składniki:

- ½ kg fasoli jaś,
- 5 łyżek stołowych cukru
- 2 szklanki wody
- 4 łyżki octu
- szczypta soli

Przepis:

Fasolę dzień wcześniej namoczyć w wodzie, żeby zmiękła. Ugotować ze szczyptą soli do smaku, odcedzić.



5 łyżek stołowych cukru przypalić na ogniu na złoto.
Uwaga! Nie przypalić!



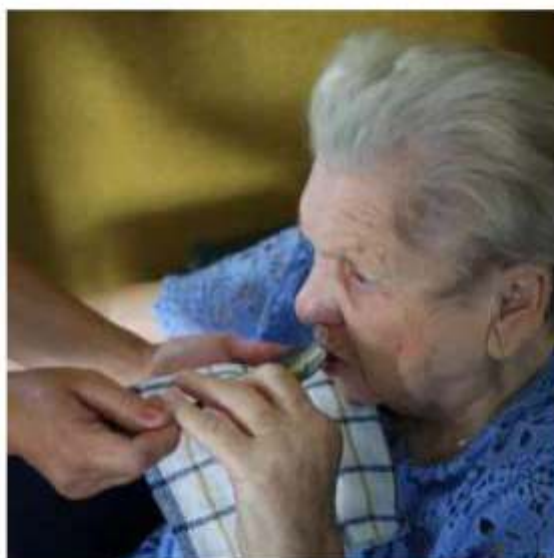


Do karmelu dodać 2 szklanki wody, 4 łyżki octu, zagotować aż do całkowitego rozpuszczenia cukrowego karmelu.

Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”



Uważnie mieszać płyn podczas gotowania.



Ostrożnie, żeby się nie oparzyć, spróbować, czy smak zalewy karmelowo-octowej jest doskonały.

Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”



Zalać fasolkę zalewą karmelową i odstawić na dzień, aby przeszła jej smakiem.



Ryba w panierce



Rybę panierowaną przygotowała pani Zofia Tamczak z Rakowa urodzona 1948 roku. Do projektu dała się zaprosić razem z córką Ewą Jankowską.



Pytanie, dlaczego post oznacza, że nie je się mięsa, ale rybę wolno, nawet teologowi może sprawić kłopot, ale próbę odpowiedzi podejmuje znany biblista, świecki profesor teologii — Michał Wojciechowski.

Wyjaśnienie leży w tym, że w starożytności mięso było jedzeniem luksusowym i odświętnym. Wobec trudności z przechowywaniem mięsa, po zabiciu zwierzęcia wydawano przyjęcie i zapraszano krewnych i sąsiadów. Oni się przy okazji rewanżowali. W związku z tym jedzenie mięsa kojarzyło się z wystawną ucztą. W miastach, gdzie mięso kupowano, było ono stosunkowo drogie. Ryba natomiast w krajach nad Morzem Śródziemnych stanowiła pokarm ludzi biedniejszych, codziennie dostępny. Z Ewangelii wiadomo, że na zwykły posiłek składał się chleb i pieczona ryba. Niejedzenie mięsa oznaczało więc jedzenie skromnie. Posty w Adwent, podobne do Wielkiego Postu, to zwyczajne późniejsze. Inspiracją było czekanie w skupieniu na

Chrystusa. Początki tych zwyczajów przypadają dopiero na IV wiek. W Polsce przyjął się zwyczaj postu ścisłego przed wieczerzą wigilijną, a więc na koniec Adwentu. Inne zwyczaje, jakie obecnie można naśladować, to dość popularne w Polsce wyrzekanie się w okresach postnych picia alkoholu czy jedzenia słodczy. Należałoby unikać tego wszystkiego, co jest luksusem i symbolem świątecznej obfitości.





Ryba w panierce

- według przepisu

Zofii Tomczak

ze wsi Raków

Tak więc postna ryba w panierce, kolejne danie z wigilijnego stołu. Rybę wybieramy według smaku i upodobań, może być: karp, morszczuk, panga, dorsz, sola, śledź...

Składniki:

- 4 filety z dorsza,
- 4 jajka
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki bułki tartej
- Olej do smażenia
- szczypta soli, pieprz do smaku

Przepis:

Filety oczyszczone i osuszone pokroić w grube paski. W misce rozbełtać jajka z solą i pieprzem.





Osuszoną rybę obtoczyć w mące. Otrześć z nadmiaru mąki i zamoczyć w roztrzepanym jajku.





Kawałki ryby, nasączone jajkiem, obtoczyć bułką tartą.



Wrzucać na rozgrzany tłuszcz. Smażyć do zrumienienia.





Rybę podajemy przystrojoną pietruszką lub liściem sałaty.



Święta Bożego Narodzenia



Po uroczystej kolacji wigilijnej, w nocy, najczęściej o północy, w kościołach rzymskokatolickich rozpoczyna się uroczysta msza zwana Pasterką, czyli Msza Pasterska. Pasterka upamiętnia oczekiwanie i modlitwę pasterzy zmierzających do Betlejem. W Polsce jest jedną z najważniejszych świątecznych tradycji.⁹

Następny dzień (25 grudnia) jest nazywany Bożym Narodzeniem, a 26 grudnia to w Polsce drugi dzień świąt obchodzony na pamiątkę św. Szczepana, pierwszego męczennika za wiarę chrześcijańską. Święta Bożego Narodzenia łączyły się z uczestnictwem całych rodzin w mszach świętych, bardziej uroczystych niż w zwykłe niedziele. W pierwszy dzień Świąt wstrzymywano się od wszelkich prac domowych i gospodarskich, poza niezbędnym obrzędkiem zwierząt hodowlanych. Drugi dzień świąt Bożego Narodzenia był czasem odwiedzin, spotkań i przyjęć, urządzano wtedy chrczyny i wesela.

Te dwa kolejne dni świąteczne to wspaniała okazja, by spędzić czas w gronie najbliższych i spróbować wielu smakowitych dań. Po postnej kolacji wigilijnej przychodzi czas na pierwszy dzień świąt i kulinarną rozpustę od śniadania. Na śniadania podaje się ryby pozostałe z kolacji wigilijnej, śledzie i inne ryby na zimno, a także wędliny. Najlepsze są rzecz jasna te domowe, własnoręcznie
Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”

upieczone. Propozycją na przepyszne mięsiwa na świąteczne śniadanie podzieliła się z nami Pani Ewa Jankowska pochodząca z Rakowa, a przepis oczywiście od jej mamy, pani Zofii Tomczak z Rakowa. Pewnie to już nikogo nie zaskoczy, ale nigdy wcześniej nie spotkaliśmy się z boczkiem pieczonym w ten sposób. Ani z karkówką.



Karkówka pieczona na soli...





Boczek i karkówka pieczone na soli

- według przepisu

Ewy Jankowskie

i jej mamy

Zofii Tomczak

ze wsi Raków

Proszę państwa: boczek i karkówka pieczone w soli. Doskonała propozycja zarówno na śniadanie świąteczne do chleba, jak i na świąteczny obiad. Przepychota!

Składniki:

- 0,5 kg surowego boczku
- 1 kg surowego karczku
- około 0,5 kg soli
- główka czosnku
- słoiczek musztardy sarepskiej

Przepis:

Surowe mięso umyć i osuszyć. Karkówkę ponacinać nożem w kilkunastu miejscach i w tak powstałe kieszonki wcisnąć obrane ząbki czosnku.





Boczek bardzo grubo smarujemy musztardą po stronie, gdzie nie ma skóry. Karkówkę smarujemy z dwóch stron. Na blachę do pieczenia równomiernie wysypujemy warstwę soli grubą na 2 cm. Boczek kładziemy na soli warstwą posmarowaną musztardą, czyli skórą do góry. Jeśli chodzi o karkówkę strona nie ma znaczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy mięso jedną godzinę na każdy kilogram mięsa plus 10-15 minut ekstra. Po upieczeniu zeskrobujemy warstwę soli ze spodu. Mięso pieczone w ten sposób jest bardzo wilgotne i przepyszne. Wcale nie jest za słone. Nadaje się do jedzenia na kanapkach, ale będzie również doskonale jako danie obiadowe podane z ziemniakami, kluskami czy kaszą. Można podawać z żurawiną, borówką, chrzanem czy innymi dodatkami. Przepyszne.







Żłóbek i stajenka



Szopka bożonarodzeniowa przedstawia wyobrażenie miejsca narodzin Jezusa Chrystusa (stajni, jaskini lub grotty). Sceny obrazują moment przybycia pasterzy lub Trzech Mędrców. W każdej szopce znajduje się przedstawienie Świętej Rodziny czyli mały Jezus, Maria oraz Józef. Najczęściej elementem szopki polskiej są także postaci Trzech Mędrców, pasterzy, a także bydło: wół i osioł i owce. Ważnym elementem jest Gwiazda Betlejemaska i anioły. Tradycja szopek kolędniczych wywodzi się od obnośnych teatrzyków kukielkowych i ludowych jasełek, które z kolei mają swoje źródło w kościelnych misteriach średniowiecznych. Szopka bywa wykonywana jako miniatura i w tej postaci często jest obiektem kolekcjonerskim.

Do rozpowszechnienia zwyczaju budowania żłóbków i szopek przyczynił się św. Franciszek. 24. grudnia 1223 zorganizował on w Greccio pierwszą na świecie żywą szopkę bożonarodzeniową. Przedstawiała ona wnętrze stajenki betlejemskiej w naturalnej skali, wraz z osobami i żywymi zwierzętami. Początkowo szopki powstawały tylko przy klasztorach franciszkańskich, jednak z czasem tradycja ich budowania rozpowszechniła się w całej Europie.¹¹

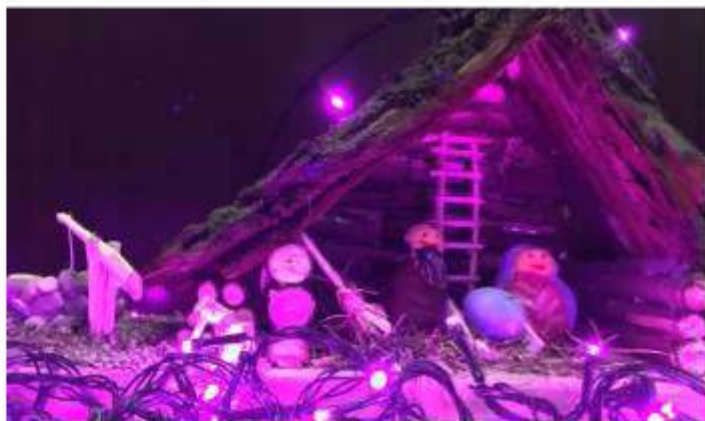
Takie małe cuda powstają także w gminie Pacyna. Podczas poznawania mieszkańców gminy Pacyna natrafililiśmy na Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”

zdolnego młodego człowieka, Przemka Kowalskiego, który sam buduje małe szopki, wykonując postaci świętej rodziny z masy solnej.





Przemek swoje szopki wykonuje z kory, rzeźbionych patyków, dbając o szczegóły takie, jak studnia z żurawiem, czy pieńek do rąbania drzewa z siekierą. Z jego ręki powstają też stroiki świąteczne i inne ozdoby bożonarodzeniowe. Gratulujemy pomysłowości i zdolności.



Bibliografia:

- ¹ dr n. med. Zygmunt Trojanowski, Fast food – slow food 2012
- ² Etnolog zaloguj się na ludowo Katarzyna Soltan.
- ³ T. Ambrożewicz, O świętowaniu na Mazowszu, (w:) Dziedzictwo Kulturowe Mazowsza Archeologia - Architektura - Etnologia, Warszawa 2001, s. 266.
- ⁴ B. Ogrodowska, Polskie tradycje i obyczaje rodzinne. Warszawa 2007
- ^{5,6,7} Aleksandra Głowacka „Kultura ludowa regionu gąbińskiego”, „Obrzędy i zwyczaje”
- ⁸ Michał Wojciechowski, warszawski tygodnik katolicki „Idziemy” 2011 nr 13.
- ^{9,10} Bożonarodzeniowe zwyczaje w Polsce i na świecie. Katolicka Agencja Informacyjna, 2007-12-22. [dostęp 2016-12-20].
- ¹¹ <https://www.polskieradio.pl/39/246/Artykul/749505,Komu-zawdzieczamy-pierwsza-szopke>





Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”... Spotkaliśmy się, bo chcemy żyć twórczo, widzieć piękniej, inspirować działania kulturalne o niekonwencjonalnym charakterze, rozwijać talenty, pasje i wyobraźnię artystyczną, rozwiązywać problemy w sposób niestandardowy, dostrzegać wartość upowszechniania oraz ochrony dziedzictwa kulturowego, budować przestrzeń kultury artystycznej. Wiemy, że przy mniejszym lub większym wysiłku możesz odzyskać pieniądze, figurę, kondycję, nawet starą przyjaźń. Jedyne czego nie możesz odzyskać to **czas**. Zatem spędzajmy go tak, by nie żałować.

Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn” to bardzo młoda organizacja, lecz prowadzona przez ludzi z wieloletnim doświadczeniem na polu działalności kulturalnej.

Dr Joanna Hrk jest cenioną scenografką, ilustratorką, publicystką, członkinią Związku Polskich Artystów Plastyków. Na potrzeby Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego ilustrowała albumy przeznaczone dla placówek polskich za granicą oraz kilkadziesiąt innych książek dla dzieci i dorosłych. Jest również wykwalifikowanym pedagogiem i wychowawcą młodzieży.

Profesor dr hab. Waldemar Wolański to uznany i wielokrotnie nagradzany reżyser, dramaturg, pisarz, profesor łódzkiej „Filmówki”, ale również wytrawny menadżer kultury. Przez 26 lat z olbrzymimi sukcesami prowadził Teatr Lalek „Arlekin” im. Henryka Ryla w Łodzi. Był organizatorem i dyrektorem kilkunastu edycji międzynarodowych festiwali teatralnych.

Siedziba „Malowanego Młyna” mieści się w malowniczej wsi Łuszczanówek, położonej na rozległej Nizinie Mazowieckiej. Na 3,5 ha malowniczej łąki i lasu stoi pięknie wyremontowany budynek, który kiedyś pełnił rolę młyna i spichlerza, a obecnie został przystosowany do prowadzenia wszelkiego rodzaju działalności artystycznej, oferując nie tylko wspaniałe warunki pracy, ale również i wygodne możliwości noclegu. Zapraszamy gorąco do kontaktu i współdziałania z nami!

www.malowanymlyn.pl

ISBN: 978-83-930506-9-7

Zadanie dofinansowane ze środków z budżetu
Województwa Mazowieckiego



Mazowsze.
serce Polski